



Le personnel de salle, de cuisine et d'intendance est encadré et formé par les professionnels de l'École Hôtelière de Genève. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "*L'Excellence au service d'une Profession*".

## **Plats du jour du 21 au 25 Septembre 2020**

### **Lundi**

Dorade sébaste (ISL), émulsion orange badiane  
Mousseline de courge / Fenouil braisé

### **Mardi**

Bœuf (CH) mijoté au balsamique  
Tomates confites au pesto / Ecrasé de pommes Agria

### **Mercredi**

Filet de merlan (FR) « façon tandoori »  
Riz à la persane aux éclats de grenade

### **Jeudi**

Magret de canard laqué Teriyaki  
Pommes Cardinal / Wok de pak choï

### **Vendredi**

Filets de perche au savagnin  
Pommes Pont-Neuf / Salade mesclun aux noisettes torréfiées

***Chaque jour, notre chef vous propose également des suggestions ainsi qu'une carte de saison***



Route des Acacias 43  
1227 Les Acacias  
+41 22 308 47 80  
[info@le-trinquet.ch](mailto:info@le-trinquet.ch)  
[www.le-trinquet.ch](http://www.le-trinquet.ch)

